RôTI DE PORC

Assaisonnez le rôti de sel, poivre, thym et ail. Saisissez-le de tous les côtés dans une cocotte. Ajoutez un verre d'eau ou de vin blanc et enfournez à 180°C. Comptez 30 minutes par livre.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 75 mins
- **Portions**: 6 personnes

Ingredients

- 1 rôti de porc (environ 1 kg)
- 4 gousses d'ail
- Thym et romarin
- 15 cl d'eau ou vin blanc
- Huile d'olive, sel, poivre

Préparation

Etape 1
Assaisonnez le rôti. Saisissez-le de tous les côtés dans une cocotte. Ajoutez l'ail, le thym et le liquide.

Etape 2

Enfournez à 180°C. Comptez 30 min par livre. Arrosez régulièrement. Laissez reposer 10 min avant de trancher.